

Carpaccio alla Cipriani

Für zwei Personen

Für das Carpaccio:

200 g Kalbsfilet

Olivenöl

100 g Pfifferlinge

Salz

1 Zitrone, Saft

Pfeffer

Für die Mayonnaise:

2 Eier

Salz

1 EL Dijonsenf

200 ml Öl

Für die Fertigstellung:

10 g Rucola

Für das Carpaccio:

Das Kalb in dünne Scheiben schneiden, in einen Vakuumierbeutel geben und vorsichtig platt klopfen. Auf einem Teller auslegen, mit Folie abdecken und etwa kaltstellen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Pfifferlinge putzen und darin anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Zitronensaft abschmecken.

Für die Mayonnaise:

Eier in einen hohen Mixbecher geben, salzen und mit dem Pürrierstab mixen. Öl langsam bis zur gewünschten Konsistenz untermixen. Mit Senf abschmecken.

Mayonnaise herstellen, in einen Spritzbeutel füllen und in einem Gittermuster auf das Fleisch geben.

Für die Fertigstellung:

Rucola zupfen und auf das Carpaccio geben. Pfifferlinge ebenfalls auf dem Carpaccio anrichten.

Cornelia Poletto am 31. Juli 2025